

MENÜ



© by Küchenchef **Mario Amann**
13.03. – 18.03.2023

„**Pizza Salsiccia**“ Tomatensauce, Käse, Rucola, Salsiccia,
, Cherrytomaten Fenchelsamen € 12,80
„**Pizza Ricotta**“ Tomatensauce, Käse, Rucola, Ricotta, Pinienkerne € 12,90

Suppe	Gasthausküche	Vegetarisch	Trennkost	Dessert
€ 2,50 Montag Maiscremesuppe (G)	€ 9,80 Im Ganzen gebratenes Schweinefilet mit einem Speck- Karottenkern an Rahmsauce mit Butterreis (L,M,G)	€ 8,80 Chinesische Nudeln mit einem rotem Gemüsecurry darüber frische Ananas (A)	€ 10,80 Ragout vom Wildschwein und Kräuterseitling in Kräuterjus dazu bunte Gemüse-streifen (L,M,O)	€ 2,70 Haselnusseis Mit Schokosauce (H,F,G)
Dienstag Bouillon mit hausgemachten Milzschnitten (A,C,G)	Gegrilltes Hühnerbrüstchen an einem Wurzelgemüsejus mit Bandnüdele (A,C,G)	Lasagne vom Muskatkürbis mit einem Paprikaragout (A,C,G,O)	Sämiges Risotto vom Bärlauch vollendet mit Parmesan (O,G)	Marillen- palatschinke (A,C,G)
Mittwoch Pastinakencreme- suppe (G)	Mit Gemüse gerollte Putenroulade an Natursauce dazu flaumige Flädleserviettenknödel (A,C,G)	Gröstl von der Kartoffel mit Champignons und Kohlrabi dazu ein Gorgonzoladip (G)	Glasierte Rindernuss an Rotweinsauce mit Rotkraut und Broccoli (O)	Topfencreme (G)
Donnerstag Klare Rindsuppe mit Fleischstrudel (A,C,G)	Gekochtes Rindfleisch an einer Krenrahmsauce dazu Blattspinat und Bratkartoffeln (G,O)	Zwetschkenknödel mit Butterbrösel auf Vanillesauce an eigenem Ragout (A,C,G)	Flaumige Blini von der Laurakartoffel belegt mit Steinpilzen und Junglauch an Sauerrahm (C,G)	Haselnusskuchen mit Sahne (A,C,G,O,H)
Freitag Kürbiscreme- suppe(G)	Gegrilltes Fischfilet „Mexikanische Art“ dazu zweierlei Reis (D,A)	Tortellini Spinat – Ricotta in einem Bärlauchpesto darüber Karottenstroh (A,C,G)	Gegrillte Hühnerbrust mit Tomaten - Olivenhaube auf einem buntem Marktgemüse (C,G)	Vanilleeis mit Melone (C, G)
€ 2,50		€ 10,80		€ 2,70
Samstag Backerbsen-suppe (A,C)		Putenfilet im eigenem Schinkenmantel an Naturjus dazu Champignonreis (C,G,M,L)		Schokolademousse (G,C,F)

Pepperoncini und Knoblauchöl separat € 0,50

MENÜ AB 11:00 UHR - SOLANGE DER VORRAT REICHT!

Gerne nehmen wir Ihre telefonische Menüreservierung entgegen! Tel. +43 (0) 5572/27539